

PATENTOVÝ SPIS

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2007-706**
(22) Přihlášeno: **11.10.2007**
(40) Zveřejněno: **22.04.2009**
(Věstník č. 16/2009)
(47) Uděleno: **21.09.2011**
(24) Oznámení o udělení ve Věstníku: **02.11.2011**
(Věstník č. 44/2011)

(11) Číslo dokumentu:

302 771

(13) Druh dokumentu: **B6**

(51) Int. Cl.:
A23J 3/04 (2006.01)
A23J 3/00 (2006.01)

(56) Relevantní dokumenty:

CZ 16959 U1; CZ 292003 B6; CZ 2656-98 A3; CZ 2416-93 A3; EP 0867123 A1; JP 2001149046 A; CZ 279517 B6.

(73) Majitel patentu:

Adler Wellness produkte, s.r.o., Praha 1, CZ

(72) Původce:

Kýhos Karel, Praha 7, CZ

Strohalm Jan, Praha 3, CZ

(74) Zástupce:

Dipl. Ing. Jaroslav Novotný, Rámská 45, Praha 2, 12000

(54) Název vynálezu:

Potravinářská proteinová směs a způsob její výroby

(57) Anotace:

Potravinářská proteinová směs, vytvořená na bázi vaječného bílku s obsahem pevné vlákniny, je vytvořena ze sušeného vaječného bílku a sušené směsi sacharidů, pevné vlákniny, hydrokoloidů, potravinářských přísad a vody. Způsob její výroby spočívá v tom, že směs navážených sypkých přísad se homogenizuje, přidá se voda a znovu se směs homogenizuje. Po 10 až 20 minutách stání se směs prohněte a pomocí lisovacího zařízení a tvořítka se zhotoví požadovaný tvar a velikost výrobku. Vytvořený tvar se vloží do vody teplé 70 až 99,9 °C a je stabilizován po dobu 1 až 5 minut. Koagulaci stabilizovaný výrobek se z vodní lázně vyjme, na sítu se zbaví přebytečné vody, částečně se vychladí a po naplnění do obalu a jeho hermetickém uzavření se výrobek pasteruje při teplotě nad 100 °C po dobu 20 až 60 minut.

CZ 302771 B6

Potravinářská proteinová směs a způsob její výroby

Oblast techniky

Vynález se týká potravinářské proteinové směsi a způsobu její výroby, kdy proteiny jsou živočišného původu, čímž vzniká celá řada výhod. Způsob výroby této směsi pak vykazuje podstatně jednodušší postup a je méně náročný na energii.

Dosavadní stav techniky

V současné době jsou známy proteinové výrobky s velkým procentem rostlinných proteinů a obilninových sacharidů, jejichž tvar je stabilizován sušením. Tato situace má celou řadu nevýhod. Jedna z nich je ta, že tyto výrobky určité skupiny lidí nemohou ze zdravotních důvodů použít. Nejde totiž o dietetickou potravinu a nelze ji použít v nemocnicích nebo při rekonvalescenci. Pro vlastní konsumaci je nutno tyto výrobky podstatně déle vařit.

Podstatně lepší situaci prezentuje užitný vzor CZ 16959 o názvu „Potravinářská hmota s řízeným energetickým obsahem živočišných proteinů a zařízení k její výrobě, kde hmota je tvořena koagulovanou pěnou obsahující 60 až 100 % hmotn. vaječných bílků a pH této hmoty je 4,8 až 6,2. Tato hmota dále může obsahovat pevnou a tekutou vlákninu, polysacharidy nebo bílkoviny extrahované ze syrovátky. Nevýhodou však zůstává, že nezbytnou součástí uvedené hmoty je koagulovaná pěna vaječných bílků, která již nepřijímá další substance, které je tudíž potřeba od hmoty dostat ještě před koagulací a napěněním. Takový postup vyžaduje složité a náročné zařízení, které je investičně nákladné a není možno jej aplikovat v běžných potravinářských provozech.

Podstata vynálezu

Uvedené nedostatky odstraňuje potravinářská proteinová směs, vytvořená na bázi vaječného bílku s obsahem pevné vlákniny, jejíž podstata spočívá v tom, že je vytvořena ze sušeného vaječného bílku a sušené směsi sacharidů, pevné vlákniny, hydrokoloidů, potravinářských přísad a vody.

Způsob její výroby spočívá v tom, že směs navážených sypkých přísad se homogenizuje, přidá se voda a znovu se směs homogenizuje. Po 10 až 20 minutách stání se směs prohněte a pomocí lisovacího zařízení a tvořítka se zhotoví požadovaný tvar a velikost výrobku. Vytvořený tvar se vloží do vody teplé 70 až 99,9 °C a je stabilizován po dobu 1 až 5 minut. Koagulací stabilizovaný výrobek se z vodní lázně vyjme, na sítu se zbaví přebytečné vody, částečně vychladí a po naplnění do obalu a jeho hermetickém uzavření se výrobek pasteruje při teplotě nad 100 °C po dobu 20 až 60 minut.

Potravinářská proteinová směs je perspektivní potravina, kterou může přijímat nejen zdravý člověk, ale i většina nemocných. Výrobní postup představuje jednoduchý způsob výroby, který je rychlý, bezpečný a snadno proveditelný. Po zabalení je výrobek snadno skladovatelný, připravený k přímé konzumaci, popřípadě je možno výrobek ohřát ve vroucí vodě.

Příklad provedení vynálezu

Potravinářská proteinová směs, je vytvořena ze sušeného vaječného bílku, sušené směsi polysacharidů, pevné vlákniny, hydrokoloidů, soli a vody.

Potravinářská proteinová směs je vyrobena tak, že sušená směs navážených sypkých přísad se homogenizuje, přidá se voda a znovu se směs homogenizuje. Po deseti minutách stání se směs prohněte a pomocí lisovacího zařízení a tvořítka se zhotoví požadovaný tvar a velikost výrobku. Vytvořený tvar se vloží do vody teplé 80 °C a je stabilizován po dobu dvou minut. Koagulační stabilizovaný výrobek se z vodní lázně vyjme, na sítu se zbaví přebytečné vody, částečně se vychladí a po naplnění do obalu a jeho hermetickém uzavření se výrobek pasteruje při teplotě 105 °C po dobu 40 minut. Po vychlazení se výrobek skladuje při teplotě 4 °C.

PATENTOVÉ NÁROKY

1. Potravinářská proteinová směs, vytvořená na bázi vaječného bílku s obsahem pevné vlákniny, **vyznačující se tím**, že je vytvořená ze sušeného vaječného bílku, sušené směsi sacharidů, pevné vlákniny, hydrokoloidů, potravinářských přísad a vody.

2. Způsob výroby potravinářské proteinové směsi podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že se směs navážených sypkých přísad homogenizuje, přidá se voda a znovu se směs homogenizuje, přičemž po 10 až 20 minutách stání se směs prohněte a pomocí lisovacího zařízení a tvořítka se zhotoví požadovaný tvar a velikost výrobku, kdy vytvořený tvar se vloží do vody teplé 70 až 99,9 °C a je stabilizován po dobu 1 až 5 minut, přičemž koagulační stabilizovaný výrobek se z vodní lázně vyjme, na sítu se zbaví přebytečné vody, částečně se vychladí a po naplnění do obalu a jeho hermetickém uzavření se výrobek pasteruje při teplotě nad 100 °C po dobu 20 až 60 minut.

Konec dokumentu
